REX

Electrolux

PIANI DI COTTURA

“SOFT” 90 cm

Questo libretto è stampatp su carta ecologica
a salvaguardia dell’ambiente

356856101

Istruzioni per l’installazione e l’uso

IT

Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.
Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO**. Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- AssicurateVi che l'aria possa circolare liberamente attorno all'apparecchiatura. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- AssicurateVi che l'apparecchiatura sia alimentata con il tipo di gas indicato sull'apposita etichetta adesiva, posta nelle immediate vicinanze del tubo di allacciamento alla rete del gas.
- **L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurate una buona aerazione del locale, mantenendo aperte ed efficienti le prese d'aria o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.**
- **Se utilizzate l'apparecchiatura intensamente e per un tempo prolungato, dovete rendere più efficace l'aerazione, per esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza dell'aspiratore elettrico, se presente.**
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

Durante l'uso

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **AssicurateVi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.**
- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi, all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- **Tenete ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Per prima cosa, consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi orginali.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione "**CHIUSO**" o "**SPENTO**".
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**

Piano di cottura in vetroceramica

- La spia di calore residuo si accende per indicare che gli elementi riscaldanti sono caldi. Tenete lontano i bambini finché non si spegne la spia.
- La zona di cottura in vetroceramica non deve essere utilizzata come piano d'appoggio.
- Non posate fogli di alluminio o recipienti in plastica sul piano di cottura in vetroceramica, né qualsiasi materiale che possa sciogliersi (zucchero o cibi ad alto contenuto zuccherino) e danneggiare così il vetro. Se questo accade, intervenite immediatamente finché la superficie é ancora calda. Utilizzate un raschietto avendo cura di proteggere le mani.
- Non lasciate cadere alcun oggetto sul piano di cottura in vetroceramica: questo potrebbe infatti provocare una crepa o rottura del vetro.
- ATTENZIONE! Se notate la presenza di una crepa sul vetro, sconnettete immediatamente l'apparecchiatura dalla rete elettrica e rivolgetevi al centro di assistenza più vicino.
- L'uso di prodotti non adatti alla pulizia del vetroceramica può scolorire o graffiare il vetro. Per questo motivo, occorre utilizzare esclusivamente prodotti SPECIFICI PER LA PULIZIA DI PIANI IN VETROCERAMICA.

Consigli per la protezione dell'ambiente

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

Apparecchiature in disuso

- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

Indice

Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Istruzioni per l'uso	3
Pulizia e manutenzione	6
Manutenzione periodica	8
Assistenza e ricambi	8
Condizioni di garanzia	8

COSTRUTTORE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	9
Istruzioni per l'installatore	9
Collegamento elettrico	10
Adattamento ai diversi tipi di gas	12
L'incasso nei mobili componibili	13

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:
-73/23 e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
-89/336 (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
-**90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
-93/68 (relativa alle Norme Generali)
e successive modificazioni.

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.

Informazioni sulla sicurezza

Istruzioni "passo dopo passo"

Consigli utili e suggerimenti

Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Istruzioni per l'uso

Prima di usare l'apparecchiatura, rimuovete tutti i materiali di imballo , comprese le etichette pubblicitarie e le eventuali pellicole protettive.

Le manopole di comando del piano di cottura

Nella parte frontale del piano si trovano le manopole per il funzionamento dei fornelli a gas. I simboli posti sulle manopole hanno il seguente significato:

- nessuna erogazione di gas
- massima erogazione di gas
- minima erogazione di gas

Accensione dei fornelli

Per ottenere più facilmente la fiamma, accendete il fornello prima di mettere un recipiente sulla griglia.

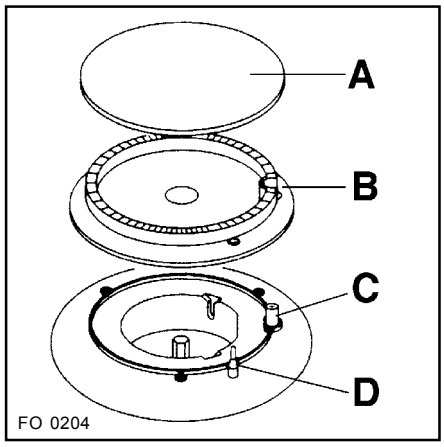


Fig. 1 FO 0204

A - Cappellotto
B - Spartifiamma
C - Candela di accensione
D - Termocoppia (modelli senza pulsante di accensione)

☞ Modelli con pulsante di accensione

- Premete il pulsante di accensione automatica con trassegnato da una piccola scintilla;
- Spingete a fondo la manopola corrispondente al for nello e ruotatela in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione".

☞ Modelli senza pulsante di accensione

- Spingere a fondo la manopola corrispondente al fornello e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione". La fiamma si accenderà automaticamente.
- Dopo aver acceso la fiamma, tenete premuta la manopola per circa 5 secondi; questo tempo è necessario per riscaldare la "termocoppia" (Fig. 1, lettera **D**) e disattivare la valvola di sicurezza, che altrimenti fermerebbe l'erogazione del gas.

Dopo aver acceso la fiamma, **controllate che sia regolare** e ruotate la manopola fino ad ottenere l'intensità desiderata.
Se dopo alcuni tentativi la fiamma non si accende, controllate che il "cappellotto" (indicato nella figura 1 con la lettera **A**) e lo "spartifiamma" (lettera **B**) siano nella corretta posizione.
Per spegnere la fiamma, ruotate la manopola in senso orario fino al simbolo ● .

- **Prima di togliere i recipienti dai fornelli, abbassate sempre la fiamma o spegnetela.**

Per un corretto uso dei fornelli

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, usate solamente recipienti a fondo piatto e di dimensioni adatte ai fornelli, come evidenziato nella tabella.

Bruciatore	**diametro minimo**	**diametro massimo**
Grande (rapido)	180 mm	260 mm
Grande (rapido pot.)	180 mm	260 mm
Medio (semirapido)	120 mm	220 mm
Piccolo (ausiliario)	80 mm	160 mm
Ultra-rapido (tripla corona)	160 mm	260 mm
Pesciera	120x270 mm	210x380mm

Inoltre, non appena un liquido inizia a bollire, fate attenzione a ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

L'acciaio inox, se sottoposto ad eccessivo riscaldamento, puó brunire. Pertanto, si sconsiglia la cottura prolungata con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. È da evitare anche l'impiego di fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.

Durante le cottura in cui vengono impiegati grassi od olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perché queste sostanze, portate ad alte temperature, possono incendiarsi.

Il coperchio del piano di cottura

(solo per piani con griglie in ferro smaltato)

Allo scopo di ottenere un allineamento estetico con i mobili da cucina, il piano è predisposto per l'inserimento di un coperchio, fornito su richiesta.

- **La funzione del coperchio è di riparare il piano dalla polvere, quando è chiuso, e di raccogliere gli schizzi di grasso, quando è aperto. Evitate assolutamente di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- **Prima di aprire il coperchio, asciugatelo da eventuali tracce di liquidi.**
- **Pulite il coperchio da eventuali residui di cottura prima di chiuderlo o toglierlo.**
- **ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può scheggiarsi, se viene eccessivamente riscaldato. AccertateVi che tutti i fornelli siano spenti prima di chiuderlo.**

Il piano di cottura in vetroceramica (PX 95 COV)

Alcuni modelli sono forniti di un piano in vetroceramica situato nella zona centrale del piano di cottura. Il piano in vetroceramica é dotato di due elementi riscaldanti (**A** e **B** - Fig. 2).

La manopola può essere regolata su 5 diverse posizioni, da "0" (spento) a "5" (regolazione massima), e può essere ruotata verso destra o verso sinistra:
- per accendere l'elemento riscaldante **A** (zona di cottura piccola) ruotate la manopola verso sinistra;
- per accendere entrambi gli elementi riscaldanti (**A** + **B** - zona di cottura grande) ruotate la manopola verso destra.

Una volta accesi, gli elementi riscaldanti diventano rossi.

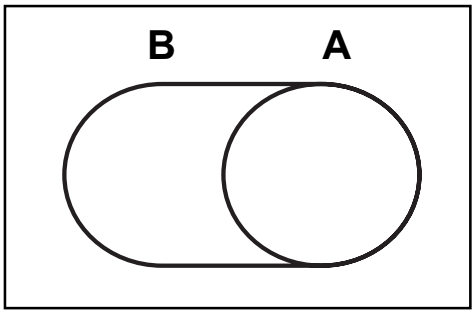


Fig. 2

Spia di calore residuo (piano in vetroceramica)

Si accende per indicare che la zona di cottura é ad una temperatura superiore a 60°C. La spia rimane accesa anche dopo che l'elemento riscaldante é stato spento, finché questo non si é raffreddato.

Nelle tabelle che seguono forniamo alcune indicazioni d'uso del piano in vetroceramica. I livelli indicati sono puramente esemplificativi (perché soggetti a risultati diversi a seconda del tipo di recipiente usato e della quantità di cibo cotta) e possono essere adattati alle esigenze ed ai gusti personali.

ZONA DI COTTURA GRANDE (A+B)

Posizione	Cottura
1	-
2	Riscaldare
3	Cotture lunghe (carne, verdura, zuppe)
4	Bollitura (patate, carote, carne)
5	Bollitura - Pesce arrostito, patate arrostite, carne - Friggiture

ZONA DI COTTURA PICCOLA (A)

Posizione	Cottura
1	-
2	Fusione di burro, margarina, cioccolata
3	Riscaldare e mantenere al caldo
4	Cotture delicate - Preparazione di salse, creme, riso al latte
5	Bollitura - Cotture lunghe (patate, carne, verdura fresca, zuppa, salse precotte)

Per un corretto uso del piano in vetroceramica

RECIPIENTI: Per un migliore rendimento del piano:
- usate solamente recipienti a fondo spesso, che consentono una migliore distribuzione del calore;
- preferite recipienti con fondo leggermente concavo, che assicurano una trasmissione ideale del calore;
- usate recipienti di dimensioni adatte al piano, in modo da coprire completamente la zona di cottura e garantire l'utilizzazione di tutto il calore disponibile;
- usate solamente recipienti con fondo liscio. I recipienti con fondo ruvido, infatti, possono graffiare il piano.
- assicuratevi che la base dei recipienti sia sempre asciutta e pulita, per garantire un buon contatto e una lunga durata del piano e delle pentole stesse.

MATERIALI: I recipienti con fondo in rame o alluminio non sono consigliati, perché possono lasciare aloni sulla superficie del piano, che a volte é difficile rimuovere.

DIAMETRO: Il diametro dei recipienti deve corrispondere a quello dell'elemento riscaldante.
Lo spessore massimo del fondo é di 2-3 mm per i recipienti in acciaio smaltato e di 4-6 mm per i recipienti in acciaio inossidabile.

- Non cuocete mai gli alimenti (uova, grigliate) direttamente sul piano in vetroceramica
-Non utilizzate la zona di cottura come piano di appoggio o di lavoro. Non mettete alcun materiale tra il piano di cottura e il recipiente.
- Non riscaldate recipienti vuoti sul piano in vetroceramica.

La bistecchiera

Alcuni modelli sono forniti di una bistecchiera elettrica situata nella zona centrale del piano di cottura.
La manopola può essere regolata su 8 diverse posizioni, da "0" (bistecchiera spenta) a "max" (regolazione massima).

Al primo utilizzo, la bistecchiera può liberare fumo ed odori sgradevoli. L'inconveniente sparirà dopo pochi minuti di funzionamento.

E' sempre consigliabile preriscaldare la bistecchiera sulla regolazione massima per non più di 15 minuti, e di seguito portare la manopola sul livello desiderato.

Nella tabella in fondo a questa pagina forniamo alcune indicazioni d'uso della bistecchiera. I livelli ed i tempi indicati sono puramente esemplificativi e possono essere adattati alle esigenze ed ai gusti personali.Per la cottura di cibi particolarmente grassi (salsiccia, pancetta, ecc.) é preferibile usare regolazioni intermedie per evitare la formazione di fumo.

Dopo l'utilizzo della bistecchiera, in particolare per cotture di lunga durata, la sua parte frontale rimane calda per almeno 45 minuti anche dopo lo spegnimento. Usate guanti o presine da cucina per avvicinarVi alla superficie della bistecchiera.

Alimento	Quantità in gr.	Pezzi n.	Regolazione temperatura	Preriscaldamento in minuti	Tempo di cottura (minuti)	
					lato sup.	lato infer.
Salsiccia	500 c.ca	6	4	15	8-10	6-8
Braciole di maiale	400 c.ca	4	6	10	5-6	5-6
Pancetta	400 c.ca	4	4	15	4-5	4-5
Melanzane	-	-	6	10	6-7	5-6
Peperoni	-	-	6	10	7-8	6-7
Zucchine	-	-	4	10	4-5	3-4
Radicchio	-	-	4	10	4-5	3-4
Polenta	500	-	6	15	8-10	6-8
Pane fresco	-	6 fette	6	10	6-7	5-6
Pane secco	-	6 fette	6	10	5-6	3-4

Pulizia e manutenzione

Prima di ogni operazione disinserite l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Pulizia generale

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, evitando di usare prodotti abrasivi che potrebbero rovinarle.

Lavare frequentemente gli spartifiamma e i cappellotti con acqua bollente e detersivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione.

Risciacquate bene con acqua le parti in acciaio inox, dopo l'uso, ed asciugatele con un panno morbido.

Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici, comunemente reperibili in commercio.

Vi raccomandiamo di non usare per la pulizia pagliette, lane di acciaio o acidi.

Pulizia dell'accenditore elettrico

L'accensione automatica dei fornelli è assicurata dalla presenza di una "candeletta" di accensione (indicata nella Fig. 1 con la lettera **C**). Procedete periodicamente ad una accurata pulizia di questa parte del piano. Inoltre, per evitare difficoltà di accensione, controllate che i fori della corona spartifiamma (lettera **B**) non siano otturati.

Le griglie del piano di cottura

I piani di cottura possono essere dotati di griglie in ferro smaltato (sottili e leggere - vedi Fig. 3), di griglie cromate (di colore argentato - vedi Fig. 4) oppure di griglie in ghisa (più grosse e pesanti - vedi Fig. 5).
Le griglie sono mantenute nella giusta posizione da appositi ganci, facilmente visibili nella parte posteriore del piano.
Le griglie possono essere tolte dal piano di cottura per consentire una migliore pulizia. Sollevate le griglie dal piano come indicato nella figura 6.

Le griglie cromate o in ferro smaltato possono essere lavate anche in lavastoviglie.

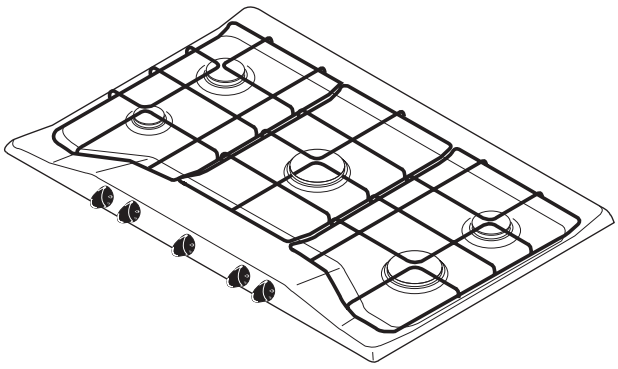


Fig. 3: Piano con griglie in ferro smaltato

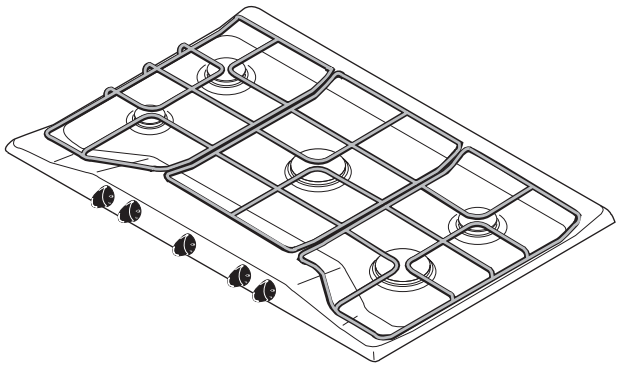


Fig. 4: Piano con griglie cromate

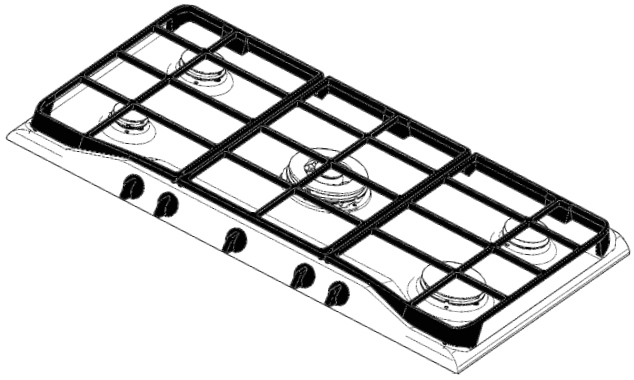


Fig. 5: Piano con griglie in ghisa

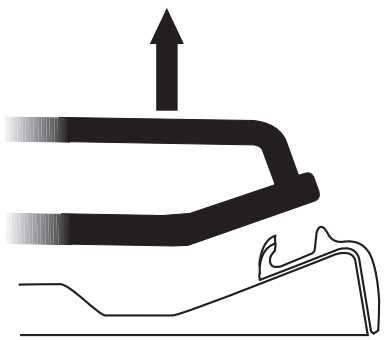


Fig. 6

Le griglie in ferro smaltato

Nei piani di cottura dotati di griglie in ferro smaltato, queste possono essere sollevate e mantenute in posizione verticale, grazie agli appositi ganci di sostegno, come indicato nelle figure 8 e 9.
Questa possibilità consente una rapida ed agevole pulizia del piano di cottura.

Attenzione!
Evitate assolutamente di compiere questa operazione nei piani dotati di griglie in ghisa, perchè questo causerebbe la rottura dei ganci.
Per rimuovere le griglie in ghisa, seguite le indicazioni fornite nella pagina precedente (vedi anche Fig. 6).

Le griglie e i cappellotti cromati

Le griglie e i cappellotti cromati tendono a scurirsi con l'uso. Questo è un fenomeno del tutto normale ed inevitabile, ma non compromette assolutamente la funzionalità del piano.

Presso il vostro rivenditore o i nostri Centri di Assistenza Tecnica, sono disponibili su richiesta griglie e cappellotti cromati.

La bistecchiera elettrica

Pulite la bistecchiera quando é fredda, usando un po' di carta assorbente od un panno umido che non lasci filamenti. Asciugate accuratamente la bistecchiera prima di usarla di nuovo. Di tanto in tanto, Vi consigliamo di ungerla con un po' di olio alimentare o vaselina, mentre é ancora tiepida.

Attenzione! Per un corretto funzionamento della bistecchiera, riposizionare correttamente lo schermo (vedi figura 9).

Pulizia del piano in vetroceramica

Pulite il piano di cottura in vetroceramica quando é ancora tiepido.

Per la pulizia del piano di cottura, utilizzate:

- carta assorbente o un panno imbevuto in acqua tiepida, per la pulizia quotidiana del piano;
- un raschietto specifico per piani in vetroceramica, per rimuovere resti di cibo e schizzi di grasso;
- un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, per rimuovere tracce di calcare, grasso o alluminio dalla superficie del piano.

Prima di iniziare a cucinare, la superficie deve essere pulita con un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente.

Attenzione! Non utilizzate pagliette metalliche, spugne o prodotti abrasivi, né detersivi chimicamente aggressivi come lo spray da forno o prodotti smacchianti.

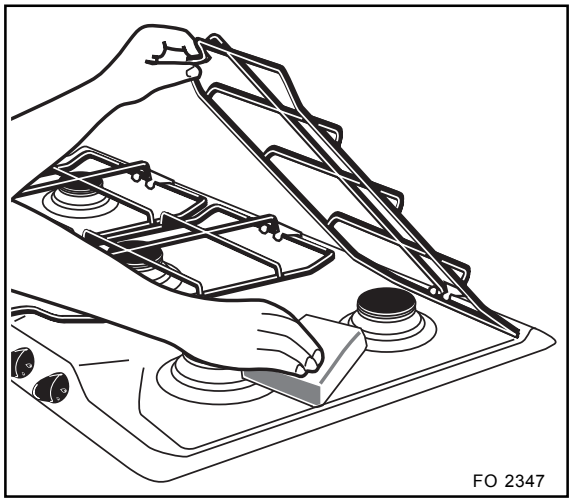


Fig. 7

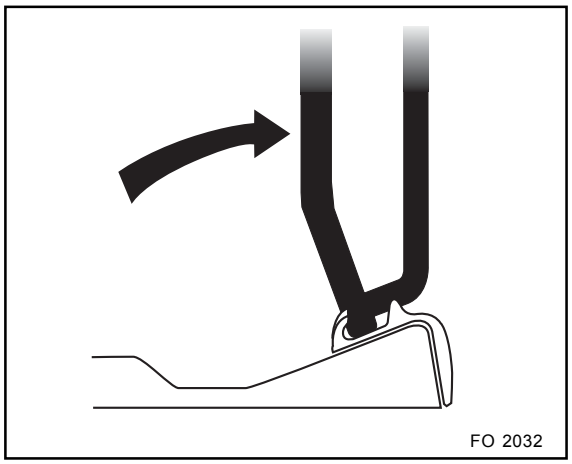


Fig. 8

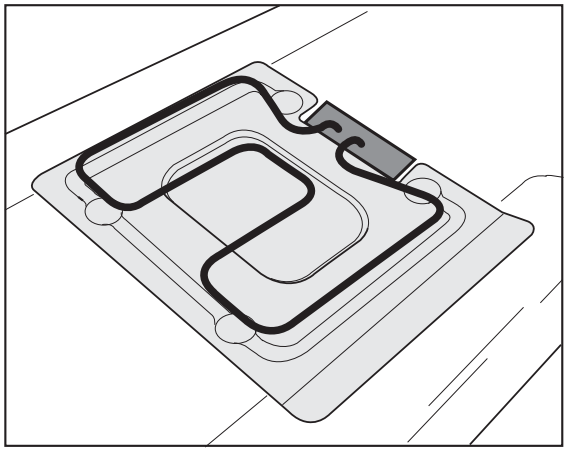


Fig. 9

Non utilizzate detergenti dolci (per es. prodotti per la pulizia del vasellame), che, se non propriamente risciacquati, possono avere un effetto corrosivo e provocare uno scolorimento della superficie del piano.

Non appoggiate sul piano materiale che potrebbe sciogliersi, come fogli di alluminio, materiali in plastica, zucchero o cibi ad alto contenuto zuccherino.

Attenzione! Se uno di questi prodotti si scioglie sul piano in vetroceramica, rimuovetelo con un raschietto (quando la superficie del piano é ancora tiepida). Eventualmente, completate la pulizia con un prodotto specifico.

Manutenzione periodica

Fate controllare periodicamente lo stato di conservazione e di efficacia del tubo del gas, e se presente, del regolatore di pressione. Qualora venissero riscontrate anomalie, non richiedete riparazioni, ma fate sostituire la parte difettosa.
A garanzia del buon funzionamento e della sicurezza, è necessario procedere periodicamente all'ingrassaggio dei rubinetti di regolazione del gas.

- **La lubrificazione periodica dei rubinetti deve essere eseguita SOLAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO al quale ci si deve rivolgere anche nel caso si riscontrassero anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura.**

Assistenza e ricambi

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.
Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchiatura (**Mod**.), il numero di prodotto (**Prod. No.**) ed il numero di fabbricazione (**Ser. No.**). Questi dati sono riportati nella targhetta collocata sull'ultima pagina di questo libretto.

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

Electrolux
Distriparts

Condizioni di garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui é avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

TOP
SERVICE
REX
Electrolux

Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**Electrolux Service**».

Caratteristiche tecniche

Potenza bruciatori Gas	
Bruciatore ultra-rapido tripla corona (grande)	4,0 kW
Bruciatore rapido (grande)	3,2 kW
Bruciatore rapido ridotto (grande)	2,8 kW
Bruciatore semirapido (medio)	2,0 kW
Bruciatore ausiliario (piccolo)	1,0 kW
Bruciatore pesciera	3,0 kW
Potenza bistecchiera elettrica	1,0 kW
Piano in vetroceramica:	
- elemento riscaldante piccolo	0,9 kW
- elemento riscaldante grande	2 kW
Apparecchio di Classe :	3

Categoria	
Modelli con bruciatore tripla corona	II2H3+
Modelli senza valvola di sicurezza	II2H3+
Tutti gli altri modelli	III1a2H3+
Taratura apparecchio	Gas Metano 20 mbar
Raccordo di entrata gas	G 1/2"
Tensione di alimentazione	230 V 50 Hz
Dimensioni dell'apertura per l'incasso	
Larghezza	830 mm
Profondità	480 mm

Istruzioni per l'installatore

ATTENZIONE: Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129 e UNI 7131.

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti **solamente da PERSONALE QUALIFICATO**. Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che **l'apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica.**

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA UNA INSTALLAZIONE NON CONFORME ALLE NORME VIGENTI O DA UN MANCATO RISPETTO DELLE NORME ANTINFORTUNISTICHE.

Locale di installazione

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas (l'installatore deve seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129 - 7131).
L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (come indicato nella Fig. 10).
Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2, se l'apparecchiatura é dotata di dispositivo di sicurezza, o 200 cm^2, se l'apparecchiatura non é dotata di dispositivo di sicurezza.

Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita sia dall'interno che dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Nel caso questa apertura non sia fattibile nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purchè:

- questo locale non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso;
- questo locale non sia in depressione;
- la ventilazione fra il locale dove è installato l'apparecchio ed il locale adiacente sia assicurata mediante aperture permanenti (UNI-CIG 7129).

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 10).
In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente, purchè esistano le condizioni affinchè l'apertura per la ventilazione possa essere aumentata (vedi Fig. 11) in proporzione alla portata dell'elettroventilatore stesso (UNI-CIG 7129).
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio orario d'aria pari a 3 - 5 volte il suo volume.

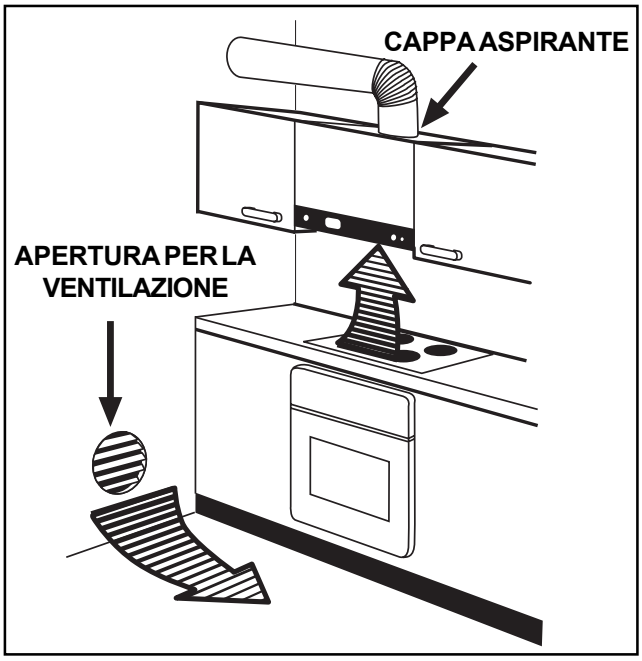


Fig. 10

Collegamento alimentazione gas

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 - 7131. L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova nella protezione inferiore, vicino al tubo di collegamento gas. AccertateVi che il tipo di gas con cui sarà alimentata l'apparecchiatura sia lo stesso indicato nella targhetta. In caso contrario procedete secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". Per il massimo rendimento ed il minor consumo, assicurateVi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche dei bruciatori". Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conforme alla norma UNI-CIG 7430. L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.
Sulla zona terminale della rampa, comprensiva di dado filettato G 1/2", viene montato il raccordo, interponendo fra i componenti la guarnizione come rappresentato in Fig. 12. Avvitate le parti senza forzare, orientate il raccordo nella direzione voluta e quindi serrate il tutto.

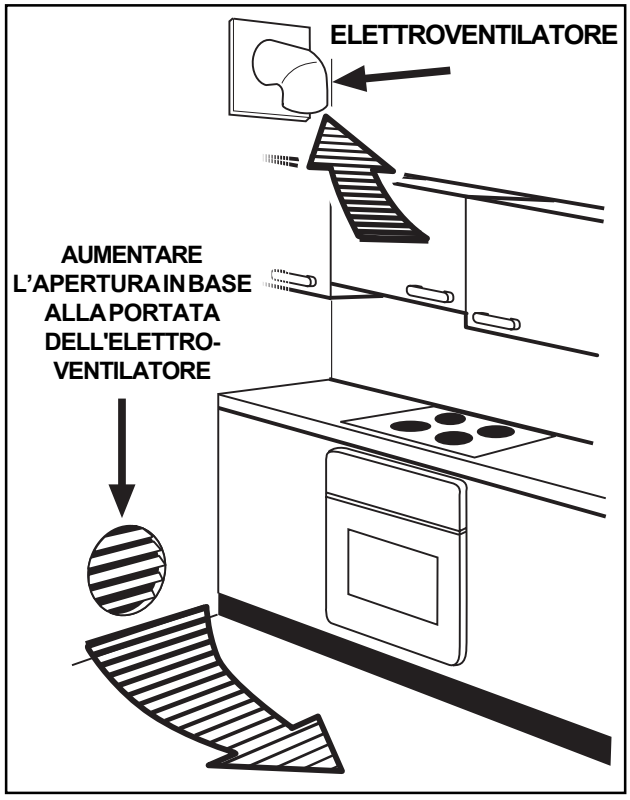
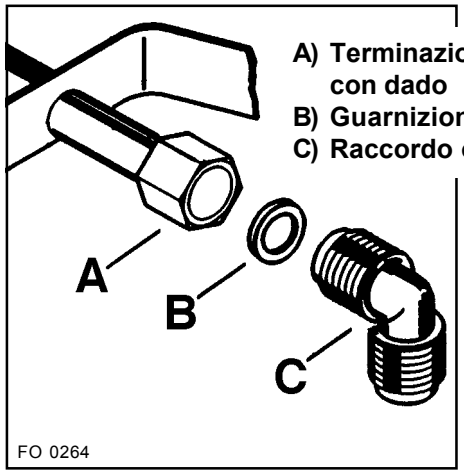


Fig. 11

Allacciamento

Eseguite l'allacciamento all'impianto gas mediante tubo metallico rigido e raccordi conformi alla norma UNI-CIG 7129, oppure con tubo flessibile di acciaio inox conforme alla norma UNI-CIG 9891, limitatamente a quelli la cui massima estensione è di 2 metri. Fate attenzione che, nel caso di impiego di tubi metallici flessibili, gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati. Prestate la medesima attenzione anche quando è previsto un abbinamento forno e piano. Il raccordo di entrata gas nelle apparecchiature è filettato 1/2" maschio cilindrico.
Eseguite l'allacciamento evitando sollecitazioni di qualsiasi genere all'apparecchio.

- **IMPORTANTE: Ad installazione ultimata, verificate sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa. Non eseguite mai questo controllo con una fiamma.**



A) Terminazione rampa con dado
B) Guarnizione
C) Raccordo orientabile

Fig. 12

Collegamento elettrico

L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare il collegamento accertateVi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto elettrico possano sopportare il carico dell'apparecchio (vedere targhetta matricola);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme vigenti;
- la presa o l'interruttore omnipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatua installata.

Montate sul cavo una spina adatta al carico e collegarla ad una adeguata presa di sicurezza.

Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre fra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto "L" della morsettiera) deve sempre essere collegato alla fase della rete di alimentazione.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore a 90°C.
Un esempio di percorso ottimale è rappresentato in Fig. 15. Il cavo viene guidato mediante l'utilizzo di fascette fissate lateralmente al mobile, in modo da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchiatura sottostante al piano di cottura.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Il collegamento del cavo di alimentazione alla morsettiera è del tipo "Y": il cavo flessibile può essere sostituito solo con l'uso di un utensile speciale in dotazione ai tecnici di assistenza.
Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo H05V2V2-F T90 adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Inoltre, è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm. dei cavetti di fase e neutro (Fig. 13).
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

Per aprire il coperchio morsetteria e accedere ai morsetti di collegamento, procedete come segue:

- inserite la punta a taglio di un cacciavite nelle sporgenze poste sul lato in vista della morsettiera;
- premete leggermente e fate leva verso l'alto (Fig. 14).

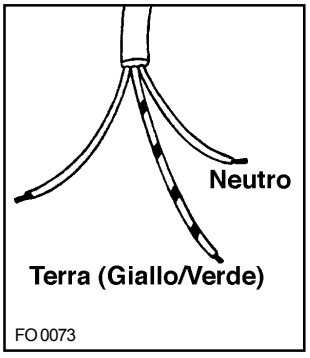


Fig. 13

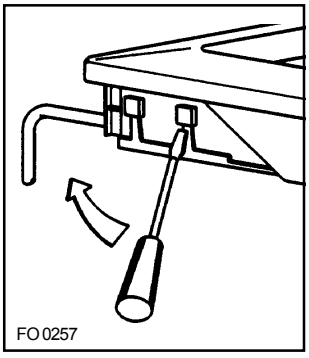


Fig. 14

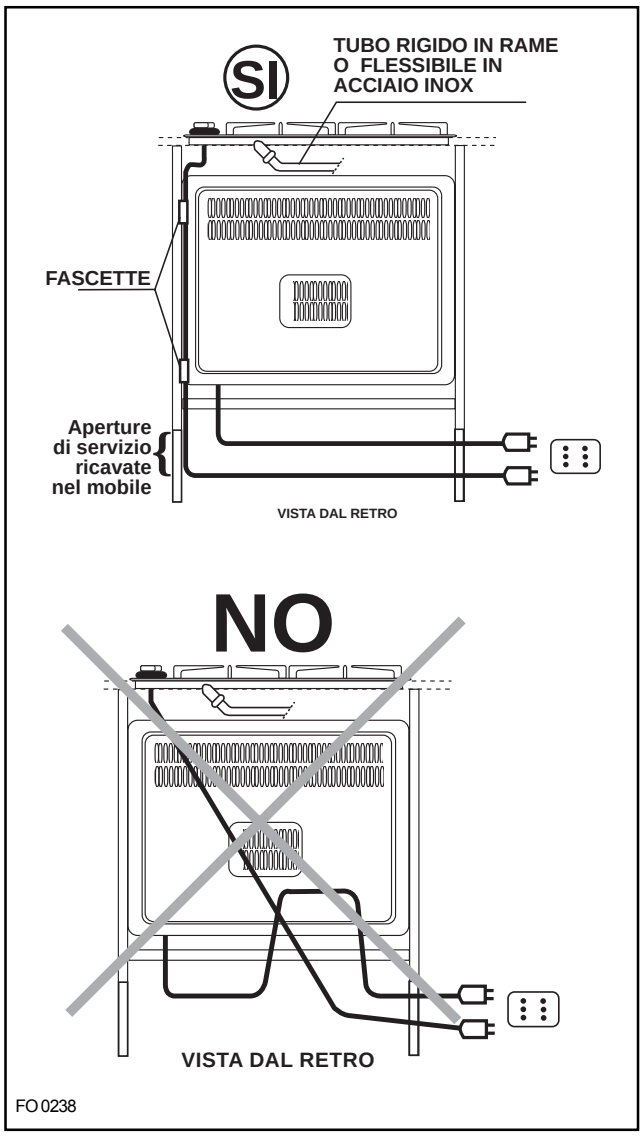


Fig. 15

TABELLA 1 : CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI

TIPO DI GAS	TIPO BRUCIATORE	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	PORTATA TERMICA RIDOTTA kW	PORTATA NOMINALE IN		PRESSIONE NOMINALE mbar
					m^3/h	g/h	
GAS NATURALE (Metano)	Ultra-rapido (grande)	146	4,0	1,2	0,381	-	20
	Rapido (grande)	121	3,2	0,65	0,305	-	
	Rapido ridotto (grande)	113	2,8	0,65	0,267	-	
	Semirapido (medio)	96	2,0	0,45	0,190	-	
	Ausiliario (piccolo)	70	1,0	0,33	0,095	-	
	Pesciera	119	3,0	0,65	0,286	-	
GAS LIQUIDO (Butano/ Propano)	Ultra-rapido (grande)	98	4,0	1,2		288	28-30/37
	Rapido (grande)	88	3,2	0,65	-	231	
	Rapido ridotto/Pesciera	86	2,8	0,65	-	202	
	Semirapido (medio)	71	2,0	0,45	-	144	
	Ausiliario (piccolo)	50	1,0	0,33	-	72	
GAS MANUFATTURATO (Città)	Rapido (grande)	290	3,2	0,65	0,725	-	8
	Rapido ridotto (grande)	255	2,8	0,65	0,635	-	
	Semirapido (medio)	210	2,0	0,45	0,453	-	
	Ausiliario (piccolo)	142	1,0	0,33	0,227	-	
	Pesciera	282	3,0	0,65	0,635	-	

Adattamento ai diversi tipi di gas

Sostituzione degli ugelli

• L'apparecchiatura non è provvista di ugelli per gas città. Qualora fosse necessario, richiedere al rivenditore o al più vicino centro di Assistenza Tecnica l'apposita confezione di ugelli e sostituirli come descritto nel seguente paragrafo.

ATTENZIONE. I modelli PX 95 A, PB 95 A, PT 95 A, PX 095 UOV non possono essere adattati al funzionamento con gas città.

1. Togliete le griglie.
2. Togliete i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
3. Con una chiave a tubo da 7 svitate e togliete (Fig. 16) gli ugelli, sostituendoli con quelli corrispondenti al tipo di gas di funzionamento (vedi tabella 1 nella pagina precedente).
   Per adattare gli ugelli al funzionamento con gas Città, dopo aver montato gli appositi ugelli (indicati nella figura 17 con la lettera **B**), avvitate sui medesimi le apposite gabbiette: per i bruciatori semirapido e ausiliario usate la gabbietta indicata dalla lettera **A** (con foro Ø 10), per il bruciatore rapido e pesciera la gabbietta indicata dalla lettera **C** (con foro Ø16).
4. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
5. Sostituite quindi la targhetta taratura (posizionata vicino all'attacco della rete gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Quest'ultima si trova nel sacchetto degli iniettori a corredo.

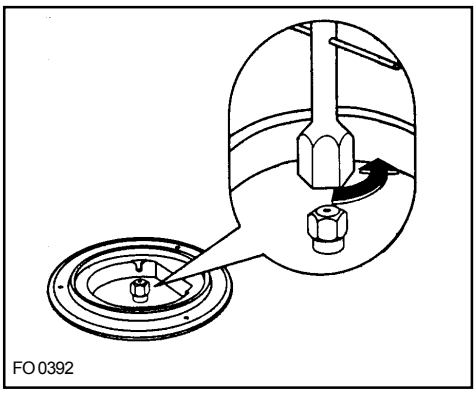


Fig. 16

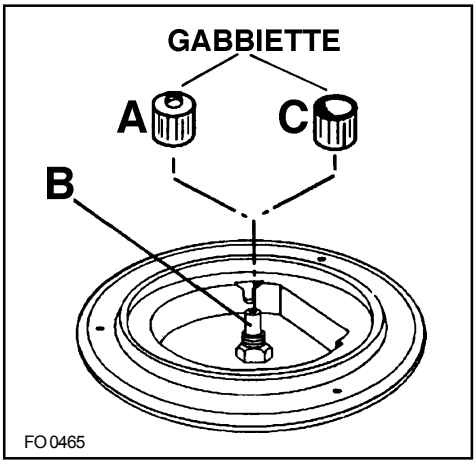


Fig. 17

Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conformi alla norma UNI-CIG 7430.
L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

Regolazione del minimo

Per regolare il minimo, procedete come segue.

1. Accendete il bruciatore come precedentemente descritto.
2. Portate il rubinetto sulla posizione di minima fiamma.
3. Estraete le manopole.
4. Agite sullo spillo by-pass indicato nella figura 18.
   • Se operate una trasformazione da gas metano a gas Gpl, avvitate a fondo in senso orario lo spillo by-pass. Se invece operate una trasformazione da gas metano a gas città, svitatelo di circa 3/4 di giro.
   • In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare su tutta la corona del bruciatore.
5. Verificate infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Le operazioni di adattamento sopra descritte si possono effettuare agevolmente, qualunque sia il posizionamento o il fissaggio del piano di cottura al mobile da cucina.

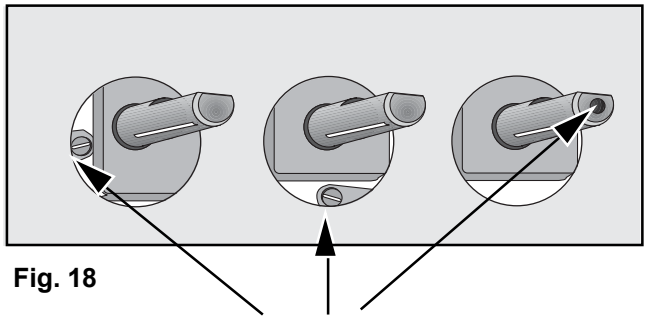


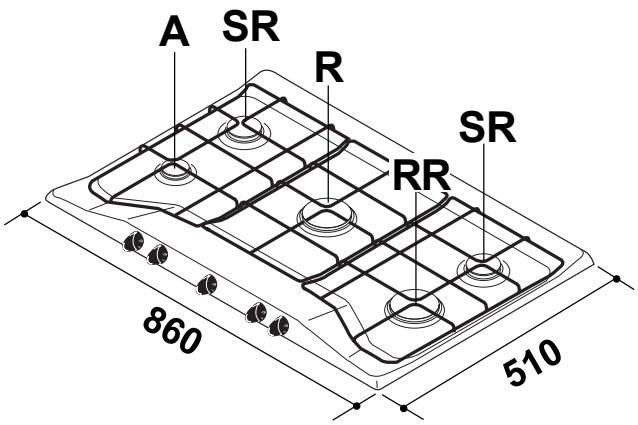
Fig. 18

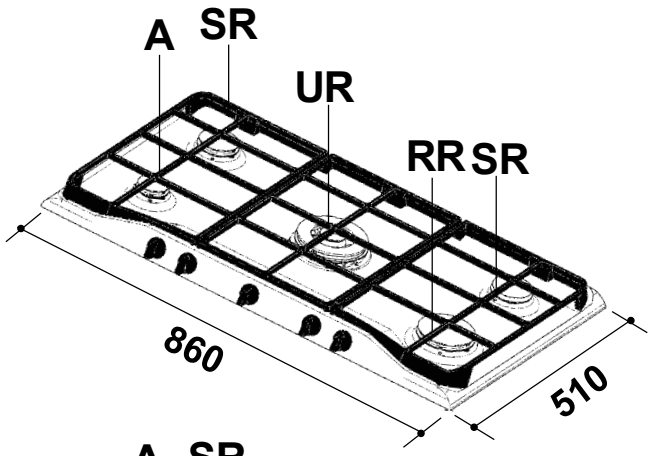
Spillo by-pass
per la regolazione del minimo

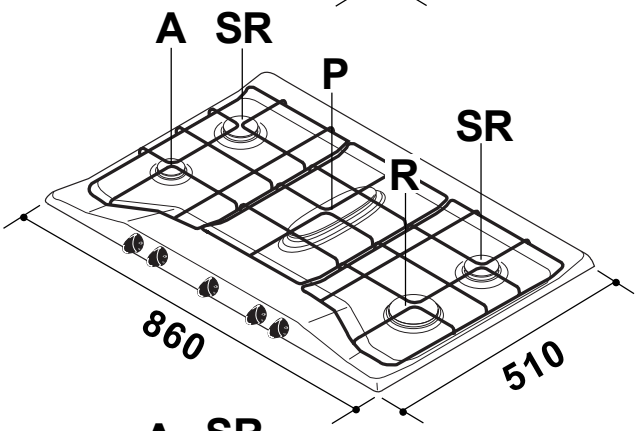
DIAMETRI DEL BY-PASS

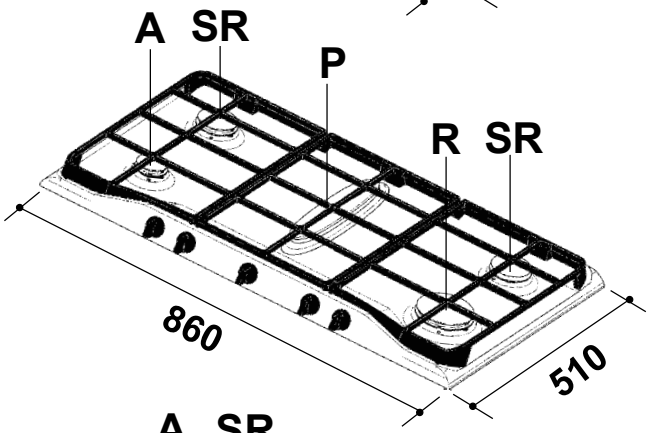
Bruciatore	Ø By-pass del rubinetto in centesimi
Ausiliario	28
Semi-rapido	32
Rapido, Rapido ridotto e Pesciera	40
Ultra-rapido con tripla corona	56

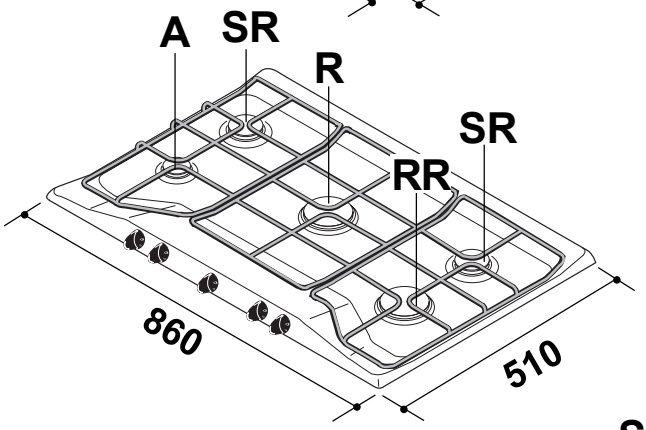
L'incasso nei mobili componibili

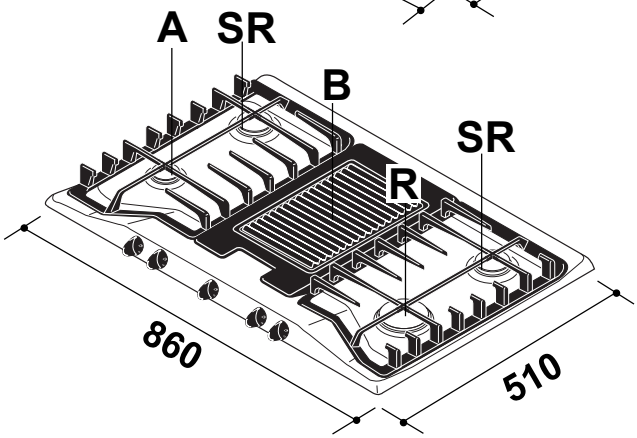


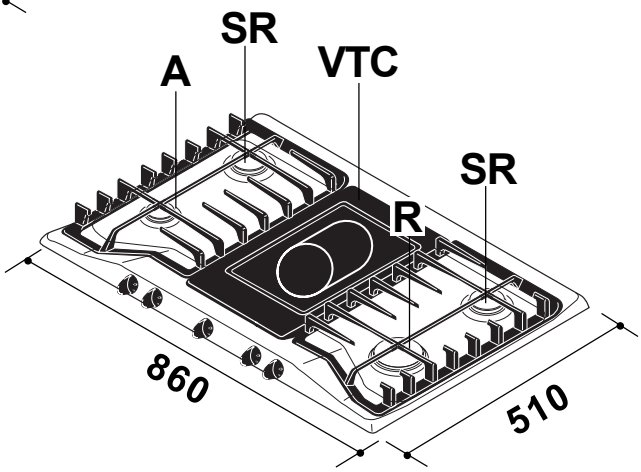












A = Bruciatore ausiliario
SR = Bruciatore semirapido
R = Bruciatore rapido
RR = Bruciatore rapido ridotto
UR = Bruciatore ultra-rapido (tripla corona)
P = Bruciatore pesciera
B = Bistecchiera
VTC = Piano di cottura in vetroceramica

Quote espresse in millimetri

Questi piani sono previsti per l'inserimento in mobili componibili da cucina aventi una profondità compresa tra 550 e 600 mm e opportune caratteristiche.
Le dimensioni dei piani sono indicate nelle figure.

Inserimento ed assiemaggio

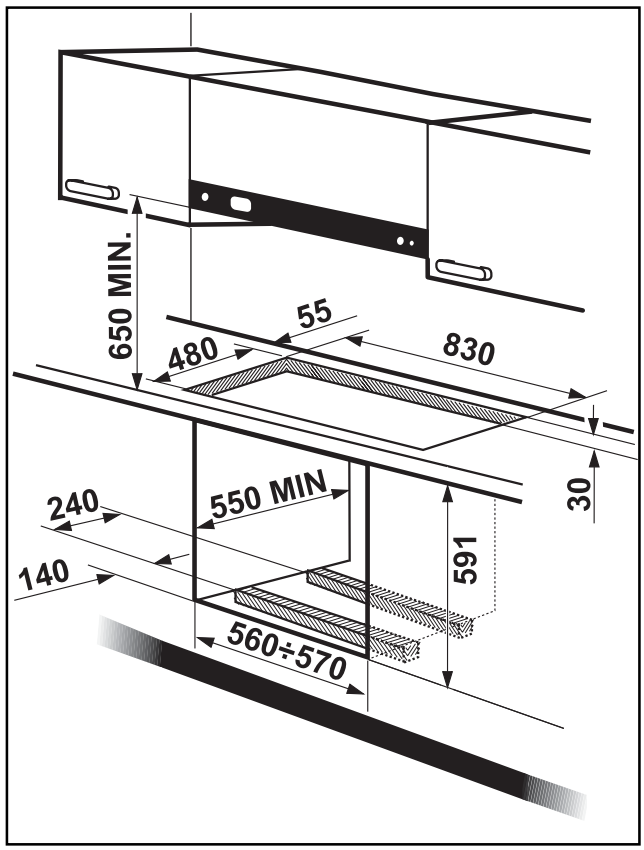
I piani di cottura possono essere montati in un mobile avente un'apertura per l'incasso dalle dimensioni illustrate nella Fig. 19.
L'apertura dell'incasso deve essere distante almeno 55 mm dalla parete di fondo.
L'eventuale parete laterale destra o sinistra la cui altezza superi quella del piano di cottura dovrà trovarsi ad almeno 150 mm dalla sfondatura nel top.

Modelli **PX 95 BOV e PX 95 COV**: l'altezza dei mobili adiacenti non può superare quella del piano di lavoro.

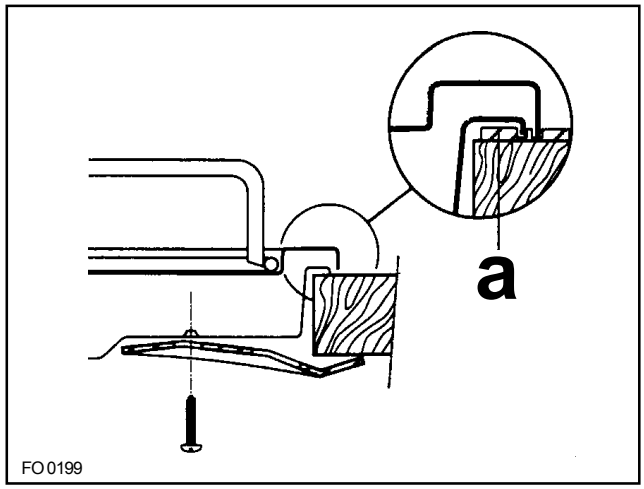
Il fissaggio del piano al mobile deve essere effettuato come segue:

- posizionate l'apposita guarnizione sigillante, fornita in dotazione, sul bordo della sfondatura avendo cura che le estremità combacino senza sormontarsi;
- sistemate il piano nella sfondatura del mobile curandone la centratura;
- fissate il piano al mobile con gli appositi squadretti (vedi Fig. 20). La trazione delle viti è sufficiente a tracciare il sigillante, il cui eccesso potrà così essere agevolmente asportato.

Il bordo del piano realizza un doppio labirinto di tenuta che offre un'assoluta garanzia contro le infiltrazioni di liquidi.



Quote espresse in millimetri **Fig. 19**



a) Sigillante **Fig. 20**

Possibilità di inserimento

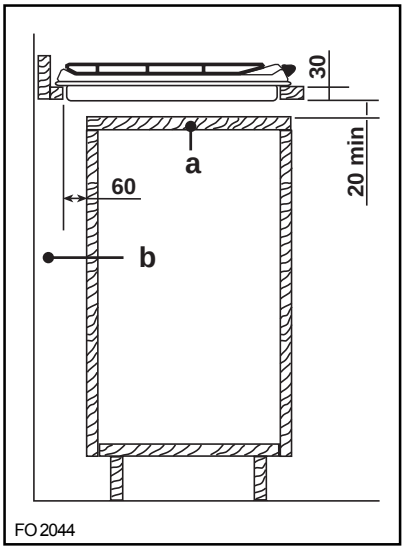
Su mobile base con portina

Nella costruzione del mobile è necessario vengano presi adeguati accorgimenti in modo da evitare possibili contatti con la scatola del piano surriscaldata durante il funzionamento dello stesso. La soluzione consigliata per evitare tale inconveniente è illustrata nella figura 21.
Il pannello sotto il piano dovrà essere facilmente rimovibile per consentire, in caso di intervento dell'assistenza tecnica, il bloccaggio e lo sbloccaggio del piano.

Su mobile base con forno

Il vano dovrà avere le dimensioni riportate nella figura 19 e dovrà essere munito di supporti per consentire una efficace aerazione.
Due possibili soluzioni per evitare eccessivi surriscaldamenti sono descritte nelle figure 22 e 23.
L'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno.

Pensili o cappe d'aspirazione dovranno trovarsi ad almeno 650 mm dal piano di cottura (Fig. 19).



a) pannello del mobile smontabile
b) eventuale spazio utile per gli allacciamenti

Fig. 21

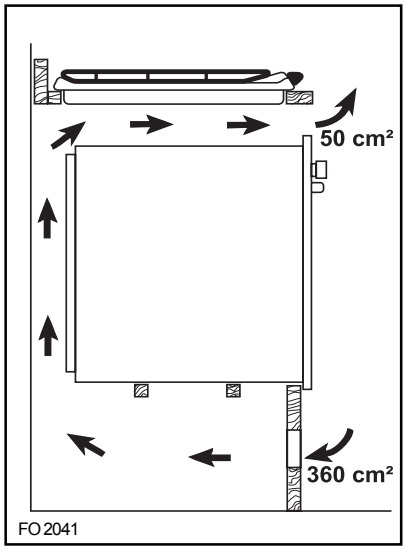


Fig. 22

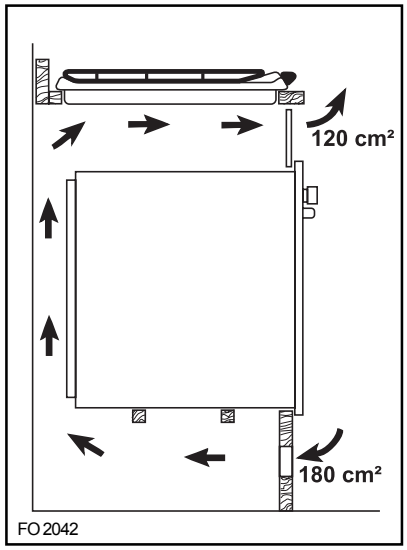


Fig. 23

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Grafiche MDM - Forlì